



# IL MENU

IN VIAGGIO NELLA CUCINA ITALIANA

# AMORE

DO EAT BETTER

## La cucina italiana è un continuo divenire.

Segreti di famiglia, tradizioni regionali e contaminazioni con le tendenze internazionali creano la moltitudine di ricette che la caratterizzano.

Amore Ristorante è un viaggio attraverso l'Italia di oggi per riscoprire i sapori di una cultura gastronomica unica.

Scopri il nostro menu:

**troverai ricette per tutti i palati!**

## ...Dedicato a te.

Appassionati e professionisti del gusto hanno contribuito alla creazione di ricette speciali, che celebrano la ricchezza della cucina italiana.

Scopri chi sono e cerca i loro piatti nel nostro menu.



**Andrea  
Ribaldone**

*Andrea Ribaldone*

Coniuga sapientemente modernità e tradizione nel firmare alcuni dei nostri primi piatti.



**Simone  
Salvini**

*Simone Salvini*

Maestro della cucina 100% vegetale, che inizia a sperimentare da piccolissimo, è un grande sostenitore della cucina ayurvedica.



**Luca  
Montersino**

*Luca Montersino*

Rinnova creativamente e con passione i classici della Pasticceria Italiana.



**Salvatore  
De Riso**

*Salvatore De Riso*

Pasticciere pluripremiato è un vero ambasciatore del Babà nel mondo.

PER  
COMINCIARE

## SfiziosoAMO

con qualcosina di buono

### FREDDI

Prosciutto di Parma DOP con Parmigiano Reggiano e mostarda di pere	9,90€
Capresina con burrata o mozzarella di Bufala Campana DOP	8,50€
Bruschetta al pomodoro con straciatella	7,00€

### CALDI

Fritturina di totani e gamberi con bastoncini di polenta	9,90€
Polpettine rustiche di vitello	7,00€
Zeppoline (frittelle di pasta con aggiunta di alghe)	6,00€



AD OGNUNO  
IL SUO SFIZIO!

## GolosiAMO

...il gusto della tradizione

## GRAN FRITTO

Zeppoline, frittatina di pasta, crocchè, mondegghili  
e patate accompagnate da salsa tartara e rosa

15,50€

NON C'È ITALIA SENZA PRIMI.  
SCOPRI LA BONTÀ  
DELLE NOSTRE RICETTE,  
DELLA TRADIZIONE E NON SOLO,  
PREPARATE ESPRESSAMENTE  
PER TE.



## Primo AMORE

primi piatti fatti bene!

Tutti i nostri primi sono insaporiti con Parmigiano Reggiano.

PARMIGIANO  
REGGIANO

**LA PASTA** Utilizziamo solo pasta di semola di grano duro De Cecco.



**Mezze maniche alla carbonara**  13,50€

Mezze maniche con salsa carbonara, guanciale croccante e scaglie di Pecorino Romano

**Mezzi paccheri tricolore** 14,00€

Mezzi paccheri con sugo di pomodoro ciliegino, burrata e granella di pistacchi

**Spaghetti ai tre pomodori** 12,50€

Spaghetti con salsa ai tre pomodori (ciliegino, piccadilly e datterino)  
con aggiunta di basilico e olio extravergine di oliva

**Spaghetti ai tre pomodori con Bufala** 14,50€

Spaghetti con salsa ai tre pomodori (ciliegino, piccadilly e datterino)  
con aggiunta di mozzarella di Bufala campana DOP, basilico e olio extravergine di oliva

**Mezzi paccheri alla puttanesca di tonno** 14,50€

Mezzi paccheri trafilati al bronzo con salsa di pomodoro, tonno pinna gialla, capperi e olive

**Rigatoni dell'orto**   13,50€

Rigatoni con passata di pomodoro, ragù con mix di verdure e proteine vegetali

## IL RISOTTO


**Risotto alla milanese** 13,50€

con riso Carnaroli Gran Riserva e cialda di Parmigiano Reggiano

## LA PASTA ALL'UOVO

**Tortellini Amore** 14,50€

Tortellini con salsa al Parmigiano Reggiano e cialda croccante di prosciutto di Parma DOP

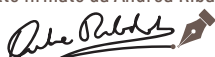

**Pappardelle alla bolognese**  14,00€

Pappardelle all'uovo con ragù di carne 100% italiana e cialda di Parmigiano Reggiano

Ricette firmate da Andrea Ribaldone

Ricetta firmata da Simone Salvini

 Vegetariano

# I secondi... come li AMO

...alla griglia, fritti e in padella

Tutti i nostri secondi sono serviti con contorno di patate o spinaci al burro o insalata.

## BURGER

### Burger Amore

16,50€

Hamburger con scottona e chianina, bacon, cheddar, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, maionese e salsa Amore

### Burger l'Italiano

17,50€

Hamburger con scottona e chianina, prosciutto di Parma DOP, cipolle caramellate, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, salsa BBQ, spinacino e maionese

## CARNE

### Polpette al sugo

15,50€

Polpette di bovino, salsa di pomodoro, olio e basilico

### Cotoletta alla milanese

20,90€

Controfiletto di vitello in croccante panatura servito con salsa tartara

### Tagliata

22,00€

Tagliata di fassona piemontese de "La Granda" con rucola, Parmigiano Reggiano e pomodorino datterino

## PESCE

### Scottata di tonno pinna gialla

20,00€

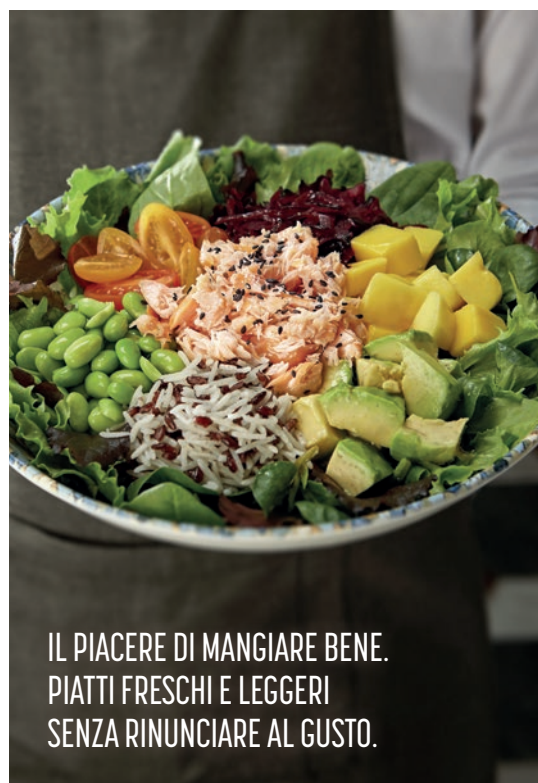
con spinacino, cipolla caramellata, sesamo nero e salsa rosa

### Frittura di gamberi e totani e bastoncini di polenta

19,00€



HAMBURGER  
GRIGLIATI AL MOMENTO E  
I CLASSICI DI CARNE E PESCE.  
UNA FESTA PER IL PALATO!



IL PIACERE DI MANGIARE BENE.  
PIATTI FRESCI E LEGGERI  
SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.

## AMO me

...gusto e benessere ogni giorno

## INSALATE

### Salmone

14,00€

Riso nero integrale, salmone affumicato, mango, avocado, cavolo rosso marinato, soia edamame, insalata, pomodorini e sesamo nero

### Bufala

14,00€

Insalata, pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP, olive leccine e capperi

### Tris di hummus

14,00€

Riso nero integrale, hummus con barbabietola, hummus con piselli, hummus con curcuma, falafel con ceci e spinaci, soia edamame, cavolo rosso marinato, avocado, insalata, mango, pomodorini e sesamo nero

Ricetta firmata da Simone Salvini

*Simone Salvini* 

 Vegetariano

# AMO la Pizza

...croccante e leggera

L'impasto tipico della Pinsa Romana, croccante all'esterno e morbido all'interno. Realizzato con pasta madre e un mix di farine di frumento e riso. La lenta lievitazione naturale la rende estremamente digeribile.

**Margherita con Bufala** 13,50€

Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorino datterino, olio e basilico

**Crudo e Bufala** 15,50€

Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, Prosciutto di Parma DOP, pomodorino datterino, olio e basilico

**Cotto e Olive** 15,00€

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive leccine, scaglie di Parmigiano Reggiano, pesto e basilico

**Capricciosa** 15,50€

Salsa al pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive leccine, pesto e basilico

**Diavola** 15,00€

Salsa al pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, olive leccine, olio e basilico

**Aggiungi sapore alla tua pizza!** 2,00€

Puoi scegliere tra questi ingredienti: salame piccante, prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, Prosciutto di Parma DOP

PIZZA È SINONIMO  
DI TRADIZIONE E AMORE.  
SAPORI, PROFUMI E ATMOSFERE  
CHE CREANO MOMENTI  
DI CONDIVISIONE.



PER CONCLUDERE  
IN DOLCEZZA

## Ultimo Bacio

...i classici irresistibili...

### I DOLCI

Tiramisù Amore 

7,00€

Millefoglie

7,00€

Millefoglie con crema pasticcera e guarnizione di frutti di bosco

### LA FRUTTA E IL GELATO

Gelato

7,00€

Disponibile nei gusti: nocciola, cioccolato, crema, fragola

Frutta di stagione

7,00€

Frutta di stagione con gelato

7,50€

Ricette firmate da Luca Montersino 

NON È VITA SENZA DESSERT!  
LASCIAVI TENTARE E REGALATI  
UN PICCOLO MOMENTO DI DOLCEZZA.



# I nostri caffè

*l'Italia in una tazzina*

## L'espresso della casa

*Il gusto napoletano del caffè tostato scuro.*

*Aroma intenso, con note di cioccolato e spezie.*

2,00€

## DecAmore

*Intenso senza caffeina.*

*Aroma intenso, con note di cioccolato e spezie.*

2,10€

I nostri caffè sono serviti con un cantuccio di accompagnamento.

## Cosa beviamo?

*bevande e vini selezionati*

### LE BEVANDE

<b>ACQUA</b>	500 ml	<b>2,50€</b>	750 ml	<b>3,50€</b>
<b>COCA-COLA</b>			330 ml	<b>4,00€</b>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>				
<b>INDIAN BLACK TEA</b>			250 ml	<b>4,00€</b>
<i>Limone, Pesca</i>				
<b>LURISIA</b>			275 ml	<b>4,00€</b>
<i>Tonica, Aranciata, Gazzosa, Chinotto</i>				
<b>SAN PELLEGRINO</b>			200 ml	<b>4,00€</b>
<i>Tonica, Limonata BIO, Aranciata amara BIO, Chinotto</i>				
<b>CORTESE BIO</b>			250 ml	<b>4,00€</b>
<i>Arancia rossa, Gazzosa, Cedrata, Limonata</i>				
<b>RECOARO</b>			200 ml	<b>4,00€</b>
<i>Acqua brillante</i>				

### LE BIRRE

<b>BIRRA NATURA BIO</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<i>La Bionda, La Weizen, La Rossa</i>		
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b>	330 ml	<b>5,50€</b>
<b>PERONI NASTRO AZZURRO Zero</b>	330 ml	<b>4,00€</b>
<b>BIRRA DEL BORGO Lisa</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<b>BALADIN Nazionale</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<b>BALADIN Rock&amp;Roll</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<b>BLANC 1664</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<b>PORETTI 9 luppoli</b>	330 ml	<b>6,00€</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA PICCOLA</b>	200 ml	<b>5,00€</b>
<i>Peroni Nastro Azzurro e Peroni Cruda</i>		
<b>BIRRA ALLA SPINA GRANDE</b>	400 ml	<b>7,00€</b>
<i>Peroni Nastro Azzurro e Peroni Cruda</i>		

### LE BOLLICINE

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
<b>Prosecco DOC Poeti</b>		
<i>Bottega</i>	<b>5,00€</b>	<b>20,00€</b>
<b>Prosecco Treviso Extra Dry</b>		
<i>La Farra</i>	<b>5,00€</b>	<b>25,00€</b>

### I VINI ROSSI

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
<b>Barolo DOCG</b>		
<i>Terre del Barolo</i>	<b>8,00€</b>	<b>25,00€</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>		
<i>Piccini</i>	<b>9,00€</b>	<b>25,00€</b>
<b>Chianti Classico DOCG</b>		
<i>Luiano</i>	<b>9,00€</b>	<b>30,00€</b>

### I VINI BIANCHI

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
<b>Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC</b>		
<i>Petrucco</i>	<b>8,00€</b>	<b>30,00€</b>
<b>Roero Arneis DOCG</b>		
<i>Mario Costa</i>	<b>5,00€</b>	<b>20,00€</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b>		
<i>Fattoria San Donato</i>	<b>5,00€</b>	<b>20,00€</b>

La birra contiene **glutine**. Il vino contiene **solfiti**.

Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: cheesecake, frittelle di alghe, croccò, frittatina di pasta, frittura di totani e gamberi, ragù plant based, polpette di bovino, polpettine rustiche, paste, pappardelle, bacon, salsa Amore, salsa carbonara, ragù, risotto, salsa al Parmigiano Reggiano, patate, spinaci, bun per hamburger, hamburger con scottona e chianina, tagliata di Fassona Piemontese, cotoletta di vitello, tonno pinna gialla, bastoncini di polenta, riso nero integrale, pesto, hummus con barbabietola, hummus con piselli, hummus con curcuma, avocado, soia edamame, mango, cavolo rosso marinato, salmone affumicato, pizza tonda, pane, tiramisù, millefoglie, crema, fagiolini. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

# PROVA I NOSTRI MENÙ SPECIALI

Abbina uno sfizio o un dolce ad uno dei nostri grandi classici

## Menù Primo

20,00€



+

## MENÙ PRIMO

Un primo a scelta + uno sfizio o un dolce o frutta a scelta

20,00€

## MENÙ SECONDI - Scegli tra:

Burger Amore o Burger l'Italiano  
+ uno sfizio o un dolce o frutta a scelta

22,50€

Tagliata + uno sfizio o un dolce o  
frutta a scelta

27,00€

Scottata di tonno + uno sfizio o un dolce o  
frutta a scelta

26,00€



+

## Menù Burger

22,50€



## Menù Margherita con Bufala

20,00€



+



## MENÙ MARGHERITA

Margherita con Bufala + uno sfizio  
o un dolce o frutta a scelta

20,00€

## Menù Insalata

20,00€

## MENÙ INSALATA

Un'insalata a scelta + uno sfizio o  
un dolce o frutta a scelta

20,00€



+



Sono esclusi coperto e bevande.

Le immagini hanno il solo scopo di presentare i prodotti.

Leggi le caratteristiche dei prodotti all'interno del nostro menù.